

taurus

BAPI 1000 ROCKET

BAPI 1000 ROCKET PLUS

Batidora-Picadora

Blender-Mincer

Mixeur-Hachoir

Stabmixer

Frullatore-tritatutto

Batedeira-picadora

Batedora-picadora

Mixer-hakmolen

Blender-rozdrabniacz

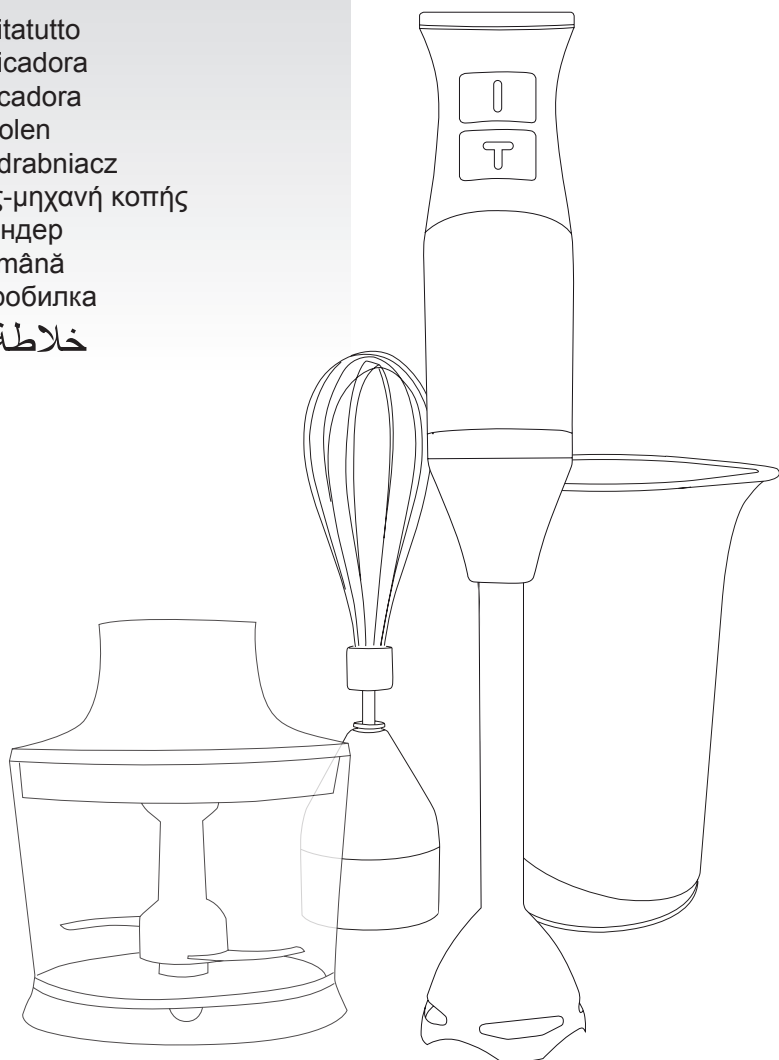
Αυγοδάρτης-μηχανή κοπής

Ручной блендер

Blender de mână

Миксер - дробилка

خلاطة-فرامة



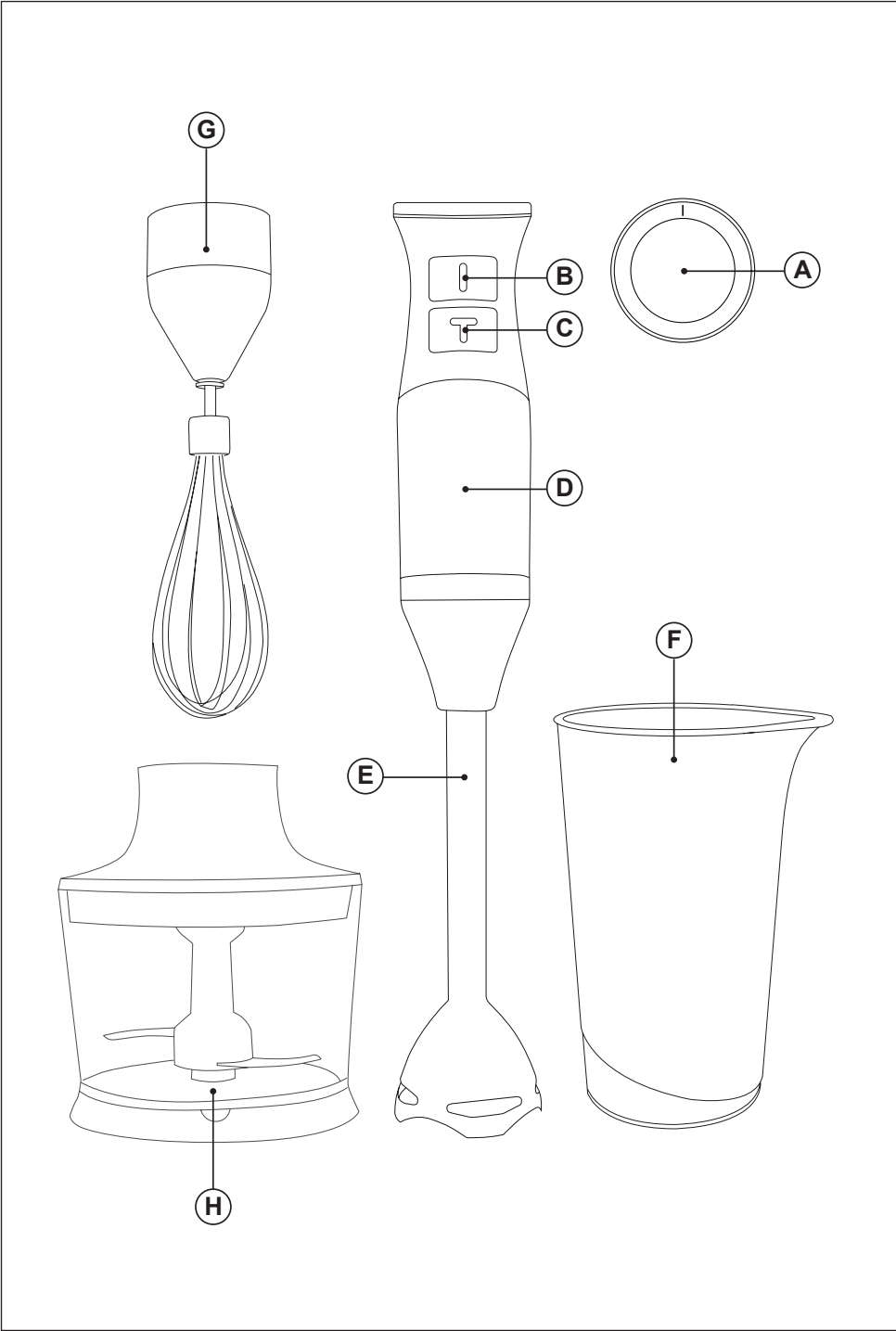


Fig.1

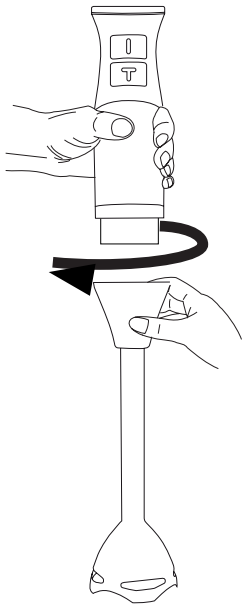


Fig.2

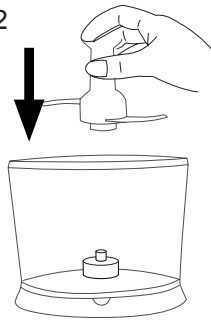


Fig.2.2

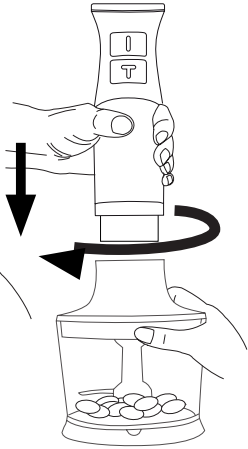


Fig.2.1

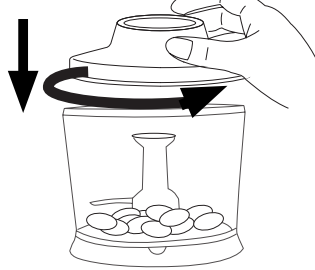


Fig.3.1

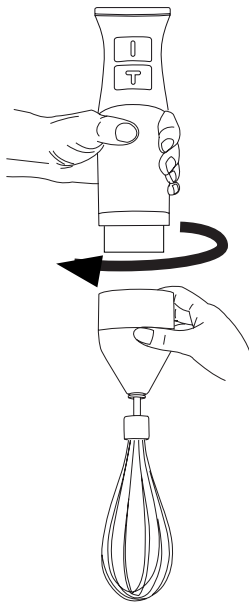
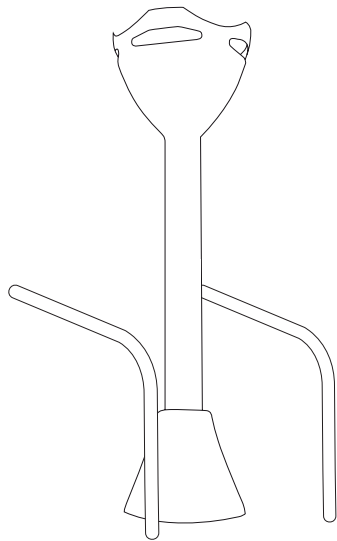


Fig.4



Español

BATIDORA-PICADORA

BAPI 1000 ROCKET BAPI 1000 ROCKET PLUS

DESCRIPCIÓN

- A Regulador de velocidades
- B Pulsador
- C Turbo
- D Cuerpo motor
- E Varilla
- F Vaso medidor
- G Batidor (*)
- H Vaso picador (*)

(*) Solo disponible en el modelo Bapi 1000 Rocket Plus.

Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Respetar la indicación de nivel MAX del vaso medidor y del vaso picador.
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desali-

neadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.

- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de más de 5 minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar.

USO:

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha, accionando el pulsador (B).
- Seleccionar la velocidad deseada.
- Trabajar el alimento que desee procesar.

CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD:

- Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando de control de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

FUNCIÓN TURBO:

- El aparato dispone de una función Turbo. Activando el pulsador de la función Turbo (C)

se dispone de toda la potencia del motor, consiguiendo un acabado más fino en la textura final del producto.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Parar el aparato, retirando la presión sobre el pulsador (B).
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

ACCESORIOS:

ACCESORIO VARILLA (FIG. 1):

- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, picar hielo...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 1.1).
- Introducir en el vaso medidor los alimentos y poner el aparato en marcha.
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

ACCESORIO PICADOR (FIG. 2):

- Este accesorio sirve para picar vegetales, frutos secos o carnes...
- Introducir los alimentos a elaborar en el picador y colocar la tapa hasta que encaje, girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta oír el click (Fig. 2.1).
- Acoplar el cuerpo motor a la tapa girándolo en el sentido que indica la flecha y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado) (Fig. 2.2).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el cuerpo motor de la tapa y luego retirar la tapa del picador.
- Nota1: No trabajar con la función turbo con este accesorio acoplado.

ACCESORIO BATIDOR (FIG. 3):

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Acoplar el batidor al cuerpo motor girando en sentido que indica la flecha (Fig. 3.1).
- En un recipiente, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.

- Retirar el accesorio batidor y liberar del cuerpo motor.

- Nota1: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.

- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.

- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.

- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.








- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.











- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):

- Varilla
- Vaso medidor
- Vaso picador (sin tapa)

- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig. 4).

- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Elaboración	Tiempo
Salsa mahonesa		5	250 ml	Poner 1 huevo en la jarra, sal, unas gotas de vinagre o limón, llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite	35 s
Batidos de frutas		15	-----	Agregar la fruta y actúe sobre el alimento hasta conseguir que quede homogéneo	-----
Salsa bechamel		10	600 ml	Deshacer 30 gr. de mantequilla en una cacerola a fuego lento, añada 100 gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente troceada con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche	15 s
Picar hielo		20	4/6 cubitos	Introducir los cubitos en la jarra y picar realizando presión encima de cada uno de ellos	15 s
Montar nata			250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad mínima y cuando empiece a tener consistencia pasar a la 2ª. Tenga precaución pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla	1-2 min
Levantar claras		2	5 claras	Verter las claras en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas.	1-5 min
Puré de patatas		20	400 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola	30 s

Papilla		20	300 g	Trocear y poner en el recipiente 100 gr. de manzana, 100 gr. de plátano, 50 gr. de galletas y el zumo de una naranja	25 s
Pan rallado		20	30 g	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada	30 - 50 s
Queso rallado		20	100 g	Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada	30 - 40 s
Zanahoria picada		20	150-200 g	Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar frutos secos		20	200 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar huevo duro		20	2 huevos	Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada	10 s
Carne picada (cruda o cocida)		20	150 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	30 s
Picar carne		20	40 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada.	3 s
Picar jamón serrano		20	30 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s
Picar albaricoques secos		TURBO	30 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s

English

HAND BLENDER

BAPI 1000 ROCKET BAPI 1000 ROCKET PLUS

DESCRIPTION

- A Speed regulator control
- B On/off switch
- C Turbo button
- D Motor body
- E Stick Blender
- F Measuring cup
- G Whisk (*)
- H Chopper (*)

(*) Only available in the model Bapi 1000 Rocket Plus

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

USE AND CARE

- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Respect the MAX level indicator of the measuring cup and chopper cup.
- When using hot liquids do not fill the jug more than half way. At all times, when mixing hot liquids in the jug, select the slowest speed on the speed selector.
- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appli-

ance from operating correctly.

- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time, or perform cycles of more than 5 minutes. In this case, always respecting periods of rest between cycles of at least 1 minute. Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, the recommended operating time to elaborate each recipe, as well as the time of maximum operation of the apparatus under each one of these conditions of load.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

- Make sure that all products' packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use

USE:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on, by using the on/off button (B).
- Select the desired speed.
- Work with the food you want to process.

ELECTRONIC SPEED CONTROL:

- The speed of the appliance can be regulated by using the speed regulator control (A). This function is very useful, as it makes it possible to adapt the speed of the appliance to the type of work that needs to be done.

TURBO FUNCTION:

- The appliance has a Turbo function. By activating the Turbo function (C) all the power of the motor becomes available, thus obtaining a finer finish in the final texture of the product.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Stop the appliance by releasing the pressure on the on/off button (B).
- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance.

ACCESSORIES:

STICK BLENDER ACCESSORY (FIG.1):

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, crush ice ...
- Attach the stick to motor body and turn in the direction of the arrow (Fig.1.1).
- Put the food to be prepared in the jar and switch the appliance on.
- For further cleaning, detach and remove the stick by turning in the opposite direction of the arrow.

CHOPPING ACCESSORY (FIG.2):

- This accessory is used to chop vegetables or meat...
- Put the food to be prepared in the chopping container and attach the cover firmly, turning in the counterclockwise until hear the click (Fig. 2.1).
- Attach the unit to the cover turning in the direction of the arrow and switch the appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together) (Fig.2.2).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid and the lid from the chopper.
- Note 1: Do not work with Turbo function with this accessory attached.

WHISK ACCESSORY (FIG.3):

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Attach the unit to the motor body and turn in the direction of the arrow (Fig. 3.1).
- Put the food into a receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the motor body.








- Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).











SAFETY THERMAL PROTECTOR:

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Stick blender.
 - Measuring cup.
 - Chopper (without lid).
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily. (Fig. 4)
- Then dry all parts before its assembly and storage.

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Preparation	Time
Mayonnaise		5	250 ml	Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds.	35 s
Fruit smoothies		15	-----	Add fruit and activate the blender until the mixture has a smooth consistency.	-----
Béchamel sauce		10	600 ml	Melt 30 gr. of butter in a pan on a slow heat. Add 100 gr. of flour and 30 gr. of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.	15 s
Crushed ice		20	4/6 cubes	Put the ice cubes in the jug and crush by exerting pressure on each ice cube	15 s
Whipped cream			250 ml	Pour the very cold cream (0°C to 5°C) into a recipient and operate the blender by moving it clockwise. We recommend using minimum speed and when starts to take on consistency, going to the 2nd. Be careful, as if the time is exceeded the cream will turn into butter	1-2 min
Whip egg whites		2	5 egg whites	Pour the egg whites into a jug and activate the blender. Mix in a vertical motion until the egg whites become stiff.	1-5 min
Mashed potato		20	400 g	The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.	30 s

Baby food: fruit and biscuit mush		20	300 g	Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the jug	25 s
Breadcrumbs		20	30 g	Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.	30 - 50 s
Grated cheese		20	100 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.20110704~101833	30 - 40 s
Chopped carrot		20	150-200 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.	30 s
Ground nuts		20	200 g	Remove the shells and grind until the desired texture is obtained	30 s
Chopped boiled egg		20	2 eggs	Cut into quarters and chop until the desired texture is obtained.	10 s
Chopped meat (raw or cooked)		20	150 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	30 s
Minced meat		20	40 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chopped Spanish Serrano ham		20 ^a	30 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chopped dried apricots		TURBO	30 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s

Français

ROBOT-HACHOIR

BAPI 1000 ROCKET BAPI 1000 ROCKET PLUS

DESCRIPTION

- A Régleur de vitesse
- B Bouton de commande
- C Turbo
- D Corps moteur
- E Fouet
- F Verre-doseur
- G Batteur (*)
- H Bol-hachoir (*)

(*) Disponible uniquement pour le modèle Bapi 1000 Rocket Plus.

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, autrement dit sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indication de niveau MAX du verre-doseur et du bol-hachoir.
- Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité de la verseuse ; et de toute façon, en présence de liquide chaud dans la verseuse, vous veillerez à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.

- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas déviées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée ou réaliser des cycles de plus de 5 minutes, en respectant toujours dans ce cas des périodes de repos entre cycles d'1 minute minimum. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
- À titre d'orientation, le tableau en annexe indique une série de recettes avec la quantité d'aliment à utiliser, le temps d'élaboration recommandé et le temps de fonctionnement maximum de l'appareil pour chaque condition de charge.

MODE D'EMPLOI

CONSIGNES PRÉALABLES :

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section de nettoyage.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée.

UTILISATION :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au réseau électrique.
- Mettre en marche l'appareil, en appuyant sur le bouton (B).
- Sélectionner la vitesse souhaitée.
- Travailler l'aliment désiré.

RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE :

- Il est possible de régler la vitesse de l'appareil en utilisant simplement la commande de contrôle de vitesse (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de

l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

FONCTION TURBO :

- L'appareil dispose d'une option Turbo. La touche Turbo (C) fait fonctionner le moteur à pleine puissance et permet ainsi d'obtenir une texture plus fine du produit.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Arrêter l'appareil en cessant d'appuyer sur le bouton (B).
- Débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Nettoyer l'appareil

ACCESSOIRES :

ACCESSOIRE FOUET (FIG. 1):

- Cet accessoire sert à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourritures pour bébés, granités...
- Assembler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 1.1).
- Introduire les aliments dans le verre-doseur et appuyer sur le bouton pour le mettre en route.
- Retirer l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche puis le nettoyer.

ACCESSOIRE HACHOIR (FIG. 2):

- Cet accessoire sert à hacher des légumes, des fruits secs ou des viandes...
- Introduire les aliments dans le bol-hachoir et emboîter le couvercle en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le clic (Fig. 2.1).
- Assembler le corps moteur au couvercle en le tournant suivant le sens indiqué par la flèche et mettre l'appareil en route (Attention : ne pas mettre l'appareil en route si l'ensemble n'est pas stable et correctement assemblé) (Fig. 2.2).
- Arrêtez l'appareil lorsque vous aurez obtenu la texture souhaitée.
- Déboîter le corps moteur du couvercle puis le couvercle du hachoir.
- Note1 : Ne pas utiliser la fonction Turbo avec cet accessoire.

ACCESSOIRE BATTEUR (FIG.3):

- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...

- Assembler le batteur au corps moteur en tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 3.1).
- Disposer l'aliment dans un récipient et mettre l'appareil en route. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirer l'accessoire batteur et le libérer du corps moteur.
- Note1 : Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire, cela abîmerait le bras émulsionneur (centrifugation de ses broches).

SÉCURITÉ THERMIQUE :






- L'appareil dispose d'un dispositif de sécurité qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréés.












NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire particulièrement attention aux lames car elles sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :

- Fouet
- Verre-doseur
- Bol-hachoir

- Veillez à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles s'égouttent et se sèchent correctement (Fig. 4).
- Veillez à bien sécher toutes les pièces avant de les monter ou de les ranger.

Recette	Accessoire recommandé	Vitesse	Quantité	Élaboration	Temps
Sauce mayonnaise		5	250 ml	Verser les ingrédients dans la carafe : 1 œuf, sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'à la marque indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile soit bien intégrée au mélange	35 s
Milk-shake aux fruits		15	-----	Ajouter les fruits et mixer les aliments jusqu'à obtenir un mélange homogène	-----
Sauce béchamel		10	600 ml	Fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés avec l'hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait	15 s
Piler de la glace		20	4/6 glaçons	Introduire les glaçons dans le bol et hacher en faisant pression sur chacun d'eux	15 s
Crème Chantilly			250 ml	Verser la crème fraîche liquide bien froide (0 à 5°C) dans un récipient et battre en effectuant un mouvement dans le sens horaire. Il est recommandé d'utiliser la vitesse minimale jusqu'à ce qu'elle commence à prendre de la consistance et passer à la vitesse 2. Faire attention de ne pas trop la fouetter, car la crème pourrait se transformer en beurre	1-2 min
Blancs en neige		2	5 blancs d'œuf	Verser les blancs d'œuf dans un récipient et mixer en réalisant des mouvements verticaux, jusqu'à monter les blancs en neige	1-5 min

Purée de pommes de terre		20	400 g	Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole	30 s
Bouillie		20	300 g	Couper en morceaux et verser dans le récipient : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange	25 s
Chapelure		20	30 g	Couper en morceaux le pain sec avant de le mettre dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 - 50 s
Fromage râpé		20	100 g	Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 - 40 s
Carottes pilées		20	150-200 g	Éplucher, couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Fruits secs hachés		20	200 g	Monder et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Œufs durs hachés		20	2 œufs	Couper en Quatre et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)		20	150 g	Couper préalablement la viande en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Hacher de la viande		20	40 g	Couper préalablement la viande en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s
Jambon du pays haché		20	30 g	Couper préalablement le jambon en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s
Hacher des abricots secs		TURBO	30 g	Couper préalablement les abricots en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s

Deutsch

MIXER-ZERKLEINERER

BAPI 1000 ROCKET BAPI 1000 ROCKET PLUS

BESCHREIBUNG

- A Geschwindigkeitsregler
- B Taste
- C Turbo
- D Motorblock
- E Schneebesens
- F Dosiergefäß
- G Mixer (*)
- H Glas des Zerkleinerers (*)

(*) Nur für das Bapi 1000 Rocket Plus verfügbar

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät darf in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benutzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Die maximale Füllanzeige MAX des Messbechers und des Zerkleinerers berücksichtigen.
- Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit verarbeiten.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemt sind, und dass

keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.

- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Das Gerät nicht auf einem Köperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 5 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Zur Orientierung werden in der beigefügten Tabelle eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, der jeweiligen empfohlenen Zubereitungszeit sowie der maximalen Einschaltdauer des Geräts unter den verschiedenen Lastbedingungen aufgeführt.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten:

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Durch Betätigen des Schalters das Gerät in Betrieb setzen (B).
- Wählen Sie die Geschwindigkeitsstärke.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE:

- Die Geschwindigkeit des Geräts lässt sich einfach mit dem Geschwindigkeitsschalter regeln (A). Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

TURBO-FUNKTION:

- Das Gerät verfügt über eine Turbofunktion. Bei Betätigen der Turbo-Taste (C) steht die gesamte Motorleistung zur Verfügung, um eine feinere Textur des Produkts zu erzielen.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Stoppen Sie das Gerät und lassen Sie durch Betätigen der Drucktaste den Druck entweichen (B).
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Das Gerät säubern

ZUBEHÖR: MIXSTAB (FIG. 1):

- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen, zerstoßenem Eis usw.
- Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen (Fig. 1.1).
- Die Lebensmittel in das Messglas geben und den Apparat einschalten.
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

HACKZUBEHÖR(FIG. 2):

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse, Trockenobst oder Fleisch...
- Die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Zerkleinerer geben und den Deckel so aufsetzen, dass er einrastet, indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, bis ein Klicken zu hören ist(Fig. 2.1).
- Den Motorblock am Deckel anbringen, indem er in Pfeilrichtung gedreht wird und das Gerät einschalten (Vorsicht: Das Gerät nicht einschalten, wenn das gesamte Gerät nicht ordnungsgemäss und fest zusammengefügt ist)(Fig. 2.2).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Den Motorblock vom Deckel nehmen und dann den Deckel des Zerkleinerers abnehmen.
- Anmerkung1: Nicht die Turbo-Funktion verwenden, wenn dieses Zubehör angeschlossen ist.

HACKZUBEHÖR (FIG.3):

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Den Hacker am Motorblock anbringen, indem er in Pfeilrichtung gedreht wird(Fig. 3.1).
- Die Lebensmittel in ein Gefäss geben und das Gerät einschalten. Für optimale Ergebnisse

empfiehlt es sich, den Hacker im Uhrzeigersinn zu bewegen.








- Das Hackzubehör vom Motorblock entfernen.
- Anmerkung1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schaumschlägerarm beschädigen (Drähte werden geschleudert).











WÄRMESCHUTZSCHALTER:

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneidflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Die folgenden Teile können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden: (mit einem kurzen Geschirrspülprogramm):
 - Stab
 - Dosiergefäß
 - Zerkleinerungsglas (ohne Deckel)
- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen(Fig. 4).
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

Rezept	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Menge	Zubereitung	Dauer
Mayonnaise		5	250 ml	1 Ei, Salz und ein paar Tropfen Essig oder Zitrone in den Behälter geben und ihn bis zur Anzeige mit Öl füllen. Das Geräte anschalten und es ohne zu bewegen so lange laufen lassen, bis das Öl emulgiert	35 s
Frucht-Shake		15	-----	Obst hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht	-----
Béchamelsauce		10	600 ml	30 g Butter in einem Topf bei kleiner Flamme zerlaufen lassen, 100 g Mehl und 30 g angebratene (mit dem Zerkleinerer vorher gehackte) Zwiebeln und nach und nach 500 ml Milch hinzugeben	15 s
Eis zerkleinern		20	4/6 Eiswürfel	Eiswürfel in den Behälter geben und einzeln durch Druck zerkleinern	15 s
Sahne schlagen			250 ml	Die sehr kalte (0 bis 5°C) flüssige Sahne in eine Schüssel gießen und mit dem Schneebesen im Uhrzeigersinn steif schlagen. Starten Sie bei kleinster Geschwindigkeit. Wenn die Sahne anfängt, steif zu werden, kann zur 2. Stufe gewechselt werden. Schlagen Sie die Sahne nicht zu lange, da sie sonst zu Butter wird.	1-2 min
Eiweiß steif schlagen		2	5 Eiweiß	Eiweiß in einen Behälter geben und solange mit dem Stabmixer mit senkrechten Bewegungen schlagen, bis das Eiweiß steif ist	1-5 min
Kartoffelpüree		20	400 g	Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden	30 s

Brei		20	300 g	100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben	25 s
Paniermehl		20	30 g	Trockenes Brot in Stücke brechen, bevor Sie es in den Becher geben, und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 - 50 s
Käse reiben		20	100 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30 - 40 s
Karotten reiben		20	150-200 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30 s
Nüsse hacken		20	200 g	Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 s
harte Eier hacken		20	2 Eier	Eier in Würfel schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	10 s
Hackfleisch (roh oder		20	150 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	30 s
Fleisch hacken		20	40 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s
Serrano-Schinken zerkleinern		20	30 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s
Getrocknete Aprikosen hacken		TURBO	30 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s

Português

BATEDEIRA-PICADORA

BAPI 1000 ROCKET BAPI 1000 ROCKET PLUS

DESCRIÇÃO

- A Regulador de velocidade
- B Botão
- C Turbo
- D Corpo motor
- E Vareta
- F Copo doseador
- G Batedor (*)
- H Copo da picadora (*)

(*) Apenas disponível no modelo Bapi 1000 Rocket Plus.

Caso o seu modelo do aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho sem carga.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite a indicação de nível MAX do copo doseador e do copo da picadora.
- Não adicione um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.
- Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhasadas ou bloqueadas, que não existem peças danifi-

cadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.

- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou faça ciclos com mais de 5 minutos; respeite sempre um período de repouso entre cada ciclo de 1 minuto, no mínimo. Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como orientação, na tabela em anexo encontram-se algumas receitas, incluindo a quantidade de alimentos que deve ser processada, o tempo de funcionamento necessário para preparar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho de acordo com as diferentes condições de carregamento.

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- Preparar o aparelho consoante a função pretendida.

UTILIZAÇÃO:

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o comando selector (B).
- Selecione a velocidade desejada.
- Processe os alimentos.

CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE:

- Pode controlar a velocidade do aparelho, atuando simplesmente sobre o comando de controlo de velocidade (A). Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a realizar.

FUNÇÃO TURBO:

- O aparelho possui uma função Turbo. Ativando o botão da função Turbo (C) passa-se a dispor

de toda a potência do motor, conseguindo-se um acabamento mais fino na textura final do produto.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Pare o aparelho, retirando a pressão sobre o botão (B).
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho

ACESSÓRIOS:

ACESSÓRIO DA VARINHA (FIG. 1):

- Para a preparação de molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebês, etc..
- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-o no sentido indicado pela seta (Fig. 1.1).
- Introduza os alimentos no copo doseador e coloque o aparelho em funcionamento.
- Desencaixe a varinha, rodando-a no sentido contrário ao da seta e extraíndo-a para posterior limpeza.

ACESSÓRIO DA PICADORA(FIG. 2):

- Este acessório serve para picar vegetais, frutos secos e carne.
- Introduza os alimentos a processar no copo da picadora e encaixe a tampa, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um clique(Fig. 2.1).
- Encaixe o corpo do motor na tampa rodando-o no sentido indicado pela seta e ponha o aparelho em funcionamento (Atenção: nunca coloque o aparelho em funcionamento se o conjunto não estiver devidamente montado e acoplado)(Fig. 2.2).
- Pare o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desencaixe o corpo do motor da tampa e, em seguida, retire a tampa da picadora.
- Nota1: Não trabalhe com a função turbo com este acessório montado.

ACESSÓRIO DA BATEDEIRA (FIG.3):

- Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.
- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-a no sentido indicado pela seta (Fig. 3.1).
- Coloque o alimento num recipiente e ligue o aparelho. Para um resultado ótimo é conveniente mover a varinha mágica no sentido dos ponteiros do relógio.







- Retire a varinha para libertar o corpo do motor.
- Nota1: Não trabalhe a altas velocidades com este acessório montado porque poderia provocar defeitos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).












PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
 - Varinha
 - Copo doseador
 - Copo da picadora (sem tampa)
- A posição de escurimento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve permitir que a água escorra com facilidade (Fig. 4).
- Em seguida, seque todas as peças antes de montá-las e guardá-las.

Receita	Acessório recomendado	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Molho de maionese		5	250 ml	Colocar 1 ovo no depósito, sal, algumas gotas de vinagre ou limão, encher com óleo até à parte indicada e colocar o aparelho em funcionamento sem movê-lo, até ligar o óleo	35 s
Batidos de frutas		15	-----	Adicionar a fruta e mexer os alimentos até conseguir que fiquem homogêneos	-----
Molho bechamel		10	600 ml	Derreter 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola soffrita (previamente picada com o picador) e ir adicionando 500 ml de leite	15 s
Picar gelo		20	4/6 cubos	Introduzir os cubos no depósito e picá-los, exercendo pressão em cima de cada um deles	15 s
Preparar natas			250 ml	Deitar as natas líquidas bem frias (0 a 5 °C) num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido dos ponteiros do relógio. É recomendável a velocidade mínima e, quando começar a ter consistência, passar para a 2ª. Tenha atenção para não deixar passar o tempo, caso contrário as natas transformam-se em manteiga.	1-2 min
Fazer claras em castelo		2	5 claras	Deitar as claras num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido vertical até fazê-las em castelo	1-5 min

Puré de batata		20	400 g	Pode esmagar as batatas ao mexer directamente os alimentos que se encontram na mesma caçarola	30 s
Papa		20	300 g	Picar e introduzir no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja	25 s
Pão ralado		20	30 g	Cortar o pão seco antes de colocá-lo no copo e picá-lo até obter a textura desejada	30 - 50 s
Queijo ralado		20	100 g	Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	30 - 40 s
Cenoura picada		20	150-200 g	Tirar a casca, cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	30 s
Picar frutos secos		20	200 g	Tirar a casca e picar até obter a textura desejada	30 s
Picar ovos duros		20	2 ovos	Cortar em quadrados e picar até obter a textura desejada	10 s
Carne picada (crua ou cozida)		20	150 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	30 s
Picar carne		20	40 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s
Picar presunto serrano		20	30 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s
Picar damascos secos		TURBO	30 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s

Català

BATEDORA-PICADORA BAPI 1000 ROCKET BAPI 1000 ROCKET PLUS

DESCRIPCIÓ

- A Regulador de velocitats
- B Polsador
- C Funció Turbo
- D Cos motor
- E Vareta
- F Got mesurador
- G Batedor (*)
- H Picador (*)

(*) Només disponible en el model Bapi 1000 Rocket Plus.

En el cas que el model del vostre aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

UTILITZACIÓ I CURA

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.
- No feu servir l'aparell buit, és a dir, sense càrrega.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement
- Respectar la indicació de nivell MAX del got mesurador i del vas picador.
- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- Feu servir aquest aparell, així com els seus accessoris i eines, d'acord amb aquestes instruccions i tenint en compte les condicions de treball i el que heu de fer. Fer servir l'aparell

per a operacions diferents de les previstes podria causar una situació de perill.

- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- No feu servir l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.
- No fer servir l'aparell amb aliments congelats o ossos.
- No feu servir l'aparell durant més d'1 minut seguit, o fent cicles de més de 5 minuts, en aquest cas respectant sempre períodes de repòs entre cicles d'1 minut com a mínim. En cap cas és convenient tenir l'aparell en funcionament més temps del necessari.
- Com a orientació, en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes, que inclouen la quantitat d'aliment que cal processar processar, el temps recomanat per elaborar cada recepta, així com el temps de funcionament màxim de l'aparell sota cada una d'aquestes condicions de càrrega.

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emballatge del producte.
- Abans d'usar el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.
- Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu fer servir:

ÚS:

- Extendre completament el cable abans d'endollar l'aparell.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Poseu l'aparell en marxa accionant el polsador.
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT:

- Es pot controlar la velocitat de l'aparell, simplement actuant sobre el comandament de control de velocitat (A). Aquesta funció és molt útil ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell a el tipus de treball que es necessiti realitzar.

FUNCIÓ TURBO:

- L'aparell té una funció Turbo. Si activeu el polsador de la funció Turbo posareu el motor a

la potència màxima i aconseguireu un acabat més fi en la textura final del producte.

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

- Atureu l'aparell i retireu la pressió sobre el polsador.
- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

ACCESSORIS:

ACCESSORI VARETA (FIG.1):

- Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, picar gel, etc.
- Acobleu la vareta a el cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig.1.1).
- Introduïu en el vas mesurador els aliments i engegueu l'aparell.
- Desacobleu la vareta del cos motor en sentit contrari a la fletxa i extraient-la per la seva posterior neteja.

ACCESORIO PICADOR (FIG. 2):

- Aquest accessori serveix per a picar vegetals o carns, etc.
- Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartillags, etc., de la carn.
- Introduïu els aliments que vulgueu elaborar en el vas picador i col·loqueu-hi la tapa fins que encaixi, girant-la en sentit contrari a les agulles del rellotge fins sentir el clic (Fig.2.1).
- Acobleu el cos motor a la tapa girant-lo en el sentit que indica la fletxa i poseu en marxa l'aparell. (Atenció: no engegueu l'aparell si tot el conjunt no està assentat i acoblat degudament) (Fig. 2.2).
- Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.
- Desacobleu el cos motor de la tapa i lleveu la tapa del picador.
- Nota: No trebal·leu amb la funció turbo amb aquest accessori acoblat.

ACCESSORI BATEDOR (FIG.3):

- Aquest accessori serveix per a muntar nata, clares, etc.
- Acobleu el batedor al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 3.1).
- En un recipient ample, col·loqueu l'aliment i engegueu l'aparell. Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.

- Lleveu l'accessori batedor i allibereu el grup reductor.

- Nota1: No trebal·leu a velocitats altes amb aquest accessori acoblat, ja que provocaria defectes sobre el batedor (centrifugació dels filferros).

- Nota2: Per alliberar el batedor del grup reductor, estireu de l'anella del batedor.

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.

- Si l'aparell es desconnecta per si mateix i no torna a connectar-se, procedir a desconnectar de la xarxa, esperar uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si encara no funciona, acudir a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

NETEJA

- Desendollar l'aparell de la xarxa i deixar-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.

- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.

- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.

- No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.

- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.

- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.

- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.

- Les següents peces són aptes per a netejar-les al rentavaixelles:











- Vareta








- Vas mesurador

- Vas picador (sense tapa)

- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat (Fig.4).

- A continuació, assequi totes les peces abans del seu muntatge i guardat.

Recepta	Accessori recomanat	Velocitat	Quantitat	El·laboració	Temps
Salsa maionesa		5	250 ml	Poseu 1 ou a la gerra, sal, unes gotes de vinagre o llimona, ompliu d'oli fins a la part indicada i poseu en marxa l'aparell sense moure'l fins a lligar l'oli.	35 s
Batut de fruites		15	-----	Agregueu la fruita i actueu sobre l'aliment fins aconseguir que quedi homogeni.	-----
Salsa beixamel		10	600 ml	Desfeu 30 gr. de mantega en una cassola a foc lent, afegiu 100 gr. de farina i 30 gr. de ceba sofregida (prèviament trossegada amb el picador) i aneu afegint els 500 ml de llet.	15 s
Picar gel		20	4/6 glaçons	Introduïu els glaçons a la gerra i piqueu realitzant pressió sobre cada un d'ells.	15 s
Muntar nata			250 ml	Aboqueu la nata líquida ben freda (0 a 5°C) en un recipient i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit horari. Es recomana la velocitat mínima i quan comenci a tenir consistència passar a la 2a. Tingueu precaució, ja que si es passa de temps la nata es convertirà en mantega.	1-2 min
Aixecar clares		2	5 clares	Aboqueu les clares en un recipient i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit vertical fins a muntar-les.	1-5 min
Puré de patates		20	400 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola.	30 s
Farinetes		20	300 g	Trossegeu i poseu en un recipient 100 gr. de poma, 100 gr. de plàtan, 50 gr. de galetes i el suc d'una taronja.	25 s
Pa ratllat		20	30 g	Trossegeu el pa sec abans de posar-lo en el vas i piqueu fins a la textura desitjada.	30 - 50 s
Formatge ratllat		20	100 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	30 - 40 s

Pastanaga ratllada		20	150-200 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	30 s
Picar fruits secs		20	200 g	Traieu la pela o clova i piqueu fins a la textura desitjada	30 s
Picar ou dur		20	2 huevos	Tallar a quarts i picar fins la textura desitjada	10 s
Carn picada (crua o cuita)		20	150 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	30 s
Picar carn		20	40 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	3 s
Picar pernil salat		20	30 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	3 s
Picar albercocs secs		TURBO	30 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	3 s

فرم اللحم	٠٢	٠٥١ غرام	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٠٣
فرم اللحم	٠٢	٠٠٤ غرام	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٣
فرم لحم الخامون	٠٢	٠٠٣ غرام	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٣
خفق المشمش المجفف	التوربو	٠٠٣ غرام	لتقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٣

وصفة	ملحق موسى به	طريقة التحضير	الكمية	السرعة	وصفة
ثانية ٥٣		وضع بيضة واحدة في الوعاء، ملح، بضع نقاط من الخل أو الليمون، ملء الجرة بالزيت حتى المستوى المشار وتشغيل الجهاز دون تحريكه حتى يتم خلط الزيت	ملتر ٠٥٢	٥	صلصة المايونيزا
-----		إضافة الفواكه وخطها حتى يصبح الخليط متجانسا	-----	٥١	كوكبيل الفواكه
ثانية ٥١		إذابة ٠٣ غرام من الزبدة في وعاء على نار هادئة إضافة ٠٠١ غرام من الدقيق و ٠٣ غرام من الصل المحمر (مفرومة بشكل مسبق) وإضافة ٠٠٥ ملتر من الحليب ببطء	ملتر ٠٠٦	٠١	صلصة بيشاميل
ثانية ٥١		إضافة مكعبات الثلج في الوعاء و بشرها بالضغط على كل واحدة منها	مكعب ٦/٤	٠٢	بشر قطع الثلج
m.N ٢٠١		سكب القشدة السائلة الباردة (٠ إلى ٥ درجة) في وعاء وتشغيل الخلاطة بتحريكها باتجاه عقارب الساعة. ينصح باستخدام سرعة دنيا وعندما تبدأ بالتحول إلى قشدة سميكة تغيير السرعة إلى الدرجة ٢. انتبه إلى الوقت لأنك تتعدي الوقت المحدد قد تحول القشدة إلى زبدة.	ملتر ٠٥٢		تحضير القشدة
m.N ٥٠١		سكب بيض البيض في الوعاء و تشغيل الخلاط بحركات عمودية حتى يتم خفقتها جيدا	بياض بيض ٥	٢	خفق بياض البيض
ثانية ٠٣		يمكن سحقها باستعمال الخلاطة عليها في القدر ذاته	غرام ٠٠٤	٠٢	مسحوق البطاطا
ثانية ٥٢		تقطيع ٠٠١ غرام من التفاح و الموز و ٠٥ غرام من البسكويت ووضعها في الوعاء مع ٠٥ غرام مع عصير برتقالة واحدة	غرام ٠٠٣	٠٢	مسحوق طعام الأطفال
ثانية ٠٥-٠٣		٣قطع الخبز الجاف قبل وضعه في كأس و فرمه حسب المطلوب	غرام ٠٣	٠٢	خبز مبشور
ثانية ٠٤-٠٣		تقطيع الجبن إلى مكعبات اسم ثم فرمه حسب المطلوب	غرام ٠٠١	٠٢	جبن مبشور
ثانية ٠٣		تقطيع الجبن إلى مكعبات اسم ثم فرمه حسب المطلوب	غرام ٠٠١ ٠٠٢	٠٢	جزر مفروم
ثانية ٠٣		تقشيرها ثم والفرم حسب المطلوب	غرام ٠٠٢	٠٢	طحن المكسرات
ثانية ٠١		تقطيعها إلى ٤ أقسام ثم الفرغ حسب المطلوب	بيضات ٢	٠٢	فرم البيض المسلوق

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

أوقف الجهاز، بإزالة الضغط عن الزر (B).
افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
نظف الجهاز.

الملحقات:

ملحق مضرب الخفق (Fig. 1):

يفيد هذا الملحق لصنع الصلصات والحساء والمايونيز والمخفوقات وطعام الأطفال الرضع وجرش الثلج...
ثبت مضرب الخفق بهيكل المحرك وذلك بتدويره في الاتجاه الذي يشير إليه السهم (Fig. 1.1).
أدخل في كوب القياس الأطعمة ثم شغل الجهاز.
قم بفصل مضرب الخفق وذلك بتدويره في الاتجاه المعاكس من السهم وانزعه لتنظيفه لاحقاً.

ملحق المفرمة (Fig. 2):

يفيد هذا الملحق لتقطيع الخضروات والمكسرات واللحوم...
أدخل الأطعمة المراد تحضيرها في المفرمة ثم ضع الغطاء حتى يثبت في مكانه، مع تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة (Fig. 2.1).
ركب هيكل المحرك بالغطاء عن طريق تدويره في الاتجاه المشار إليه بالسهم وشغل الجهاز (تنبيه: لا تشغل الجهاز إذا لم يتم تثبيت الطقم بالكامل وتركيبه بالشكل الصحيح)
(Fig. 2.2).

أوقف الجهاز عندما يكتسب الطعام القوام المطلوب.
قم بفصل هيكل المحرك عن الغطاء ثم قم بإزالة الغطاء عن المفرمة.
ملاحظة 1: لا تعمل بوظيفة التوربو مع هذا الملحق مركباً.

ملحق الخفق (Fig.3):

يستخدم هذا الملحق لتركيب كريم، خفق بياض البيض...
ركب الخلاط بهيكل المحرك عن طريق التدوير في الاتجاه المشار إليه بواسطة السهم (Fig. 3.1).
في وعاء، ضع الطعام وشغل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج من المناسب تحريك الخلاط في اتجاه عقارب الساعة.
قم بإزالة ملحق الخفق وفكه من هيكل المحرك.
ملاحظة 1: لا تعمل بسرعات عالية مع هذا الملحق وهو مثبت، لأنه قد يسبب أضراراً في الخلاط (طرد مركزي في أسلاكه).

واقي حراري للسلامة:

تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.
إذا يفصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، باشر بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

التنظيف

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.
نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة مشربة ببضع قطرات من منظف ثم جففه بعد ذلك.
لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.
لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية.
أثناء عملية التنظيف يجب أن تتوخ الحذر الشديد مع الشفرات لأنها حادة جداً.
ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.
إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطر.
القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):

- مضرب الخفق

- كوب القياس

- وعاء المفرمة (بدون غطاء)

يجب أن يسمح وضع إزالة السوائل/التجفيف من القطع القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة بإزالة الماء بسهولة (Fig. 4).
ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

العربية

غلاطة-مفرمة

BAPI 1000 ROCKET
BAPI 1000 ROCKET PLUS

الوصف

- A منظم السرعات
- B زر
- C توربو
- D هيكل محرك
- E مضرب الخفق
- F كوب القياس
- G غلاط (*)
- H إناء مفرمة (*)

(*) متوفر فقط في الطراز Bapi 1000 Rocket Plus.

في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

الاستخدام والعناية

لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.

لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرع باستبدالها على الفور.

لا تستخدم الجهاز فارغاً، أو يكون بدون تحميل.

لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.

قم بمراجعة مؤشر المستوى MAX لكوب القياس ووعاء المفرمة.

لا تقم بإضافة حجم سائل ساخن أعلى من نصف قدرة الوعاء، وفي أي حال من الأحوال إذا كان هناك سوائل ساخنة في داخل الوعاء، فلا تستعمل سوى السرعة الأبطأ.

تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.

احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو نقص الخبرة والمعرفة.

حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من أن الأجزاء المتحركة لا تخرج عن الصف أو مسدودة، وعدم وجود أجزاء مكسورة أو غيرها من الظروف التي قد تؤثر على حسن أداء الجهاز.

لا ترك الجهاز أبداً موصولاً وبدون مراقبة. بالإضافة إلى ذلك ستقوم بتوفير الطاقة وإطالة عمر الجهاز.

لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم شخص أو حيوان.

لا تستخدم الجهاز لأكثر من ١ دقيقة متتالية، أو إجراء دورات لأكثر من ٥ دقائق، وفي هذه الحالة قم بمراجعة دائماً فترات الراحة بين الدورات لا تقل عن ١ دقيقة. من غير المناسب في أي

حال من الأحوال ترك الجهاز يعمل لفترة أطول من اللازم.

كارشاد في الجدول الملحق تذكر مجموعة من الصفات، التي تتضمن كمية من المواد الغذائية المراد عملها والوقت الموصى به لإعداد كل وصفة، والحد الأقصى لوقت تشغيل الجهاز

تحت كل من هذه الشروط من التعبئة.

طريقة الاستخدام

ملاحظات أولية للاستعمال:

تأكد من أنك قد أزلت كافة مواد تعبئة وتغليف المنتج.

قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.

قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها.

الاستعمال:

انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.

أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

شغل الجهاز، بتحرك الزر (B).

حدد السرعة المطلوبة.

اعمل الأطعمة المطلوب معالجتها.

تحكم إلكتروني بالسرعة:

يمكن التحكم في سرعة الجهاز ببساطة من خلال الضغط على مقبض التحكم بالسرعة (A). هذه الوظيفة مفيدة جداً لأنها تتيح تكييف سرعة الجهاز لنوع العمل المطلوب القيام به.

وظيفة توربو:

إن الجهاز مزود بوظيفة توربو. من خلال تنشيط زر وظيفة توربو (C) يتم تزويد القوة الكاملة للمحرك، مما يؤدي إلى الحصول على لمسة دقيقة في القوام النهائي من المنتج.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podem descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

Български

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط

الموقع التالي:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال

بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298, (B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265, Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259

Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str, G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain

Rev. 06/05/20